

## Rezept

# Pizza mit Rucola und Serrano

Ein Rezept von Pizza mit Rucola und Serrano, am 19.04.2024

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>200 g</b> Tomaten
<b>2</b> große Hand voll Rucola	<b>4 Scheiben</b> Serrano-Schinken (ca. 40 g)
<b>30 g</b> Parmesan	<b>1 Glas</b> Tomatensugo oder -salsa
Pfeffer, frisch gemahlen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Tomaten waschen und grob würfeln. Den Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Den Schinken grob zerpfeifen, den Parmesan in dünne Späne hobeln.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit den Tomaten belegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 8 Min. backen.
4. Dann Rucola, Serrano-Schinken und den Parmesan darüber verteilen.